

# DOMAINE DE L'ENVOLEE

6 ha de vignes sur la commune de Tourbes dans l'Hérault (34)

# Drôle d'Oiseau

-2022-



IGP Côtes de Thongue  
Rouge

Un vin gourmand et généreux !



## CEPAGE



40% marselan, 40% merlot,  
20% syrah

## VINIFICATION

Vinification traditionnelle, avec une cuvaison d'une dizaine de jours, où l'on cherche à extraire de la matière tout en douceur. L'extraction se fait par de petits remontages afin de favoriser l'infusion.



## DEGUSTATION

Ce drôle d'oiseau possède un très joli plumage qui se décline autour d'un rouge carmin aux reflets violine. Le premier nez est de prime abord timide sur un registre de zan. Puis rapidement, il gagne en assurance et nous révèle des arômes de paprika, de tomates séchées, de mûres et de framboise. La bouche a déjà une belle envergure avec des tanins serrés en finale qui tendent et tonifient l'ensemble.



%

Alcool :  
13% Vol.



3-4 ans



17°



- Empanadas
- Aubergines farcies
- Tournedos de boeuf